

KOREAN PATENT ABSTRACTS

(11)Publication number: 1020020064716 A
(43)Date of publication of application: 09.08.2002

(21)Application number: 1020020038493
(22)Date of filing: 28.06.2002

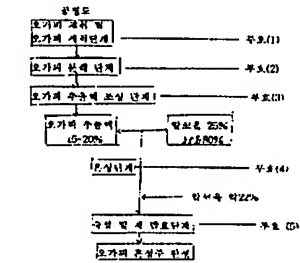
(71)Applicant: CHOI, JAE SEUNG
(72)Inventor: CHOI, JAE SEUNG

(51)Int. Cl. C12G 3/00

(54) MANUFACTURING METHOD OF LIQUEUR USING ACANTHOPANAX

(57) Abstract:

PURPOSE: Provided is a manufacturing method of liqueur using *Acanthopanax* which contains abundant pharmacological ingredients and thus relieves fatigue, decreases blood sugar level, increases leukocytes, improves health, prevents aging and prolongs ones life expectancy. **CONSTITUTION:** The manufacturing method comprises the steps of: collecting leaves, stems and fruits of two year old *Acanthopanax* then washing them; finely cutting and pulverizing them; extracting them with water by heating; and mixing the extract with spirit in a ratio of 15–20%:80–85%, then followed by aging and re-fermenting the mixture.



11) 이소프락사민, (2) 사바린, (3) 세비린 삼도센산 다량함유
(4) 미라민 C 유출

요청

12) 공작기 기능용 한양화학제, 공작기용식 노획장지과 수명연장제
의약품 등본국에 의뢰된 동물, 지렁이, 장노를 위해에
화학물질의 효력이 있다고 한다.

13) 기타 유출: 구두, 언어에 의한 유출, 경위, 호환, 감지, 유출
기록 및 기타: 유출정보의 다량유출도 유출의 잘못에 의한

copyright KIPO 2003

Legal Status

Date of request for an examination ()

Notification date of refusal decision ()

Final disposal of an application (application)

Date of final disposal of an application ()

Patent registration number ()

Date of registration ()

Number of opposition against the grant of a patent ()

Date of opposition against the grant of a patent ()

Number of trial against decision to refuse ()

Date of requesting trial against decision to refuse ()

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)(51) Int. Cl. 7
C12G 3/00(11) 공개번호 특2002-0064716
(43) 공개일자 2002년08월09일(21) 출원번호 10-2002-0038493
(22) 출원일자 2002년06월28일(71) 출원인 최재승
광주 남구 백운2동 647-22번지(72) 발명자 최재승
광주 남구 백운2동 647-22번지

심사청구 : 없음

(54) 오가피 혼성주 양조방법

요약

본 발명은 오가피 혼성주의 제조방법에 관한 것으로, 우리나라의 야생 또는 재배하는 건강식물인 오가피를 이용하여 술을 담그는 방법이다.

오가피는 [표1]과 같이 드릅나무과의 낙엽관목으로 약리작용을 나타내는 이소프락시린이 시란긴, 세시민 글로로젠신이 다량함유되어 있어 피로 회복, 면역부활, 혈당강하, 백혈구 증가 체력증진 염증소멸 등 생리적효능이 우수하며, 생체기관의 기능을 활성화 하며, 장기복용시 노화방지와 수명연장을 하며, 허준의 동의보감에 의하면 중풍, 지방간, 당뇨를 억제하고 정력증강의 효과가 있다고 했다.

본 발명의 목적을 실현하기 위해서는 우리 나라에서 자생하거나 재배한 2년생 이상의 오가피의 줄기와 잎과 열매등을 채취하여 깨끗이 세척하고, 이를 잘게 토막을 내어 분쇄하고, 일정한 용기에 물을 붓고 고온에 의해 수시간 열을 가하면, 오가피 추출액이 생성한다.

이 추출액을 주정에 혼합함으로써 오가피 혼성주를 얻을수 있다.

이때의 비율은 오가피 추출액을 15-20%, 알콜농도 25%의 주정을 80-85%의 비율로 혼합한 뒤 30여일 이상 저장 숙성하여 재발효시킴으로서 얻은 새로운 알코올음료가 생성된다.

우리나라의 산야에서 자생하거나 재배한 건강식물 오가피를 이용하여, 독립된 알코올 음료를 조성하게되어 우리몸에 좋은 기능성 술을 양조한다.

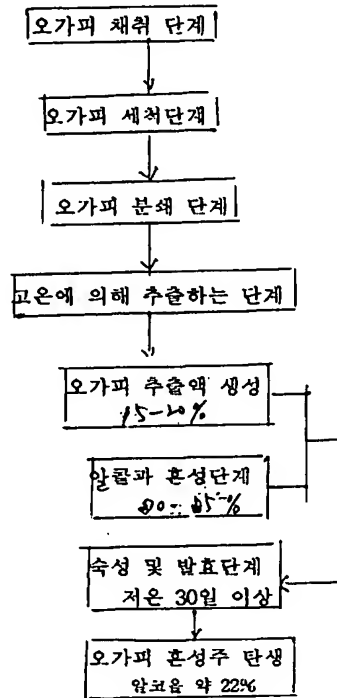
본 발명으로 인하여

제2의 양식이라고 하는 오가피를 알코올과 혼성하여 새로운 술을 개발하여 우리국민이 즐기면서 농가의 소득증대도 가능하며, 인체에 건강한 성분을 얻을수 있는 효과를 예상 할 수있으며, 연구결과에 의하면 본 오가피는 비타민C가 많으며,소변여력이 생기고,음위 요통 등에도 효과가 있다고 전하고 있다.

따라서 '오가피가 가지는 성능과 효용성[표1]을 회석식 알코올이 가지는 성분과 혼성된 알코올 음료(술)라 할 수 있다.

대표도

[도1] 공정도



색인어

오가피 혼성주 양조방법 오가피 추출액에 알콜도수 25% 주정을 혼성 약22%로 양조

명세서

도면의 간단한 설명

[도1] 은 오가피 혼성주의 공정도

[표1] 은 오가피의 성분 및 효능표

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 오가피 혼성주의 제조방법으로서 우리나라의 야생 또는 농장에서 재배하는 인체에 좋은 식물인 오가피를 이용하여 술을 담그는 방법이다.

오가피는 드릅나무과의 낙엽관목으로 약리작용을 나타내는 이소프락시린, 이시란긴, 세시민, 글로로젠신이 다량함유되어 있어 피로회복, 면역부활, 혈당강하, 백혈구 증가, 체력증진, 염증소멸 등 생리적 효능이 우수하며, 생체기관의 기능을 활성화 하여, 인간이 장기복용시 노화방지와 수명을 연장하며, 허준의 동의보감에 의하면 중풍, 지방간, 당뇨를 억제하고 정력증강의 효과가 있다고 했다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명이 이루고자 하는 것은, 우리 나라에서 자생하거나 농자등에서 제배한 2년생 이상의 오가피의 줄기와 잎과 열매 등을 채취하여 깨끗이 세척하여, 이를 잘게 토막을 내고 분쇄하여 일정한 용기에 물을 붓고 섭시 200도의 고온에 의해 2-3시간 열을 가하면, 황갈색의 오가피 추출액이 생성된다.

이 추출액을 알코올의 성분인 주정에 혼합함으로써 오가피 혼성주를 얻을 수 있다. 이때의 비율은 오가피 추출액을 15-20% 알콜농도 25%의 주정을 80-85%의 비율로 혼합하면 알코올 도수는 약 20%에서 22%의 수준으로 희석된다. 이렇게 혼합한 뒤 일정한 용기 즉 도자기나 용기 등의 질그릇에서 30여일 이상 저온에서 저장 숙성하여 재발효시킴으로서 얻은 새로운 알코올음료의 제조기술이다.

우리나라의 산야에서 자생하거나 재배한 건강식품 오가피를 이용하여, 독립된 알코올 음료를 조성하게된다.

발명의 구성 및 작용

[발명의 구성 및 작용]

공정과정의 단계의 부호별 명칭

단계(1):채취한 오가피 세척단계 . 단계(2) : 오가피 분쇄단계

단계(3):추출액 조성단계. 단계(4):오가피 추출액과 알코올의 혼성단계 단계(5) : 혼합물질의 숙성단계

본 발명의 목적을 실현하기 위해서는 우리 나라에서 자생하거나 농장 등에서 제배한 2년생 이상의 오가피의 줄기와 잎과 열매등을 채취하여 깨끗이 세척하는 과정의 채취한 오가피 세척 단계를 부호(1)로 하고, 오가피를 잘게 토막을 내고 분쇄하는 과정의 오가피 분쇄 단계를 부호 (2)로 하며, 일정한 용기에 물을 붓고 섭시 200도 이상의 고온에서 2-3시간 열을 가하면, 황갈색의 오가피 추출액이 생성하는 과정의 추출액 조성단계를 부호(3)으로 하여, 오가피 추출액과 알코올의 성분인 주정에 혼합하는 과정의 오가피 추출액과 알콜을 혼성단계를 부호 (4)로 함으로서 오가피와 알코올의 혼성주를 얻을 수 있다.

이때의 비율은 오가피 추출액을 약 15-20%. 알콜농도 25%의 주정을 80-85%의 비율로 혼합하면 약 알코올 도수는 약 20%에서 22%로 희석된다. 이렇게 혼성된 새로운 물질을 일정한 용기 즉 도자기나 용기 등의 질그릇에서 30여일 이상 저온상태에서 숙성하여 재발효시키는 과정의 혼성물질의 숙성단계를 부호(5)로 하여 얻어지는 새로운 알코올 음료의 제조기술이다.

간단히 설명하면, 우리나라의 산야에서 자생하거나 재배한 건강성분의 오가피를 이용하여, 알코올과 혼합하여 독립된 알코올 음료를 조성하게되어, 우리몸에 좋은 기능성 술을 생성하여 새로운 알코올음료가 된다.

발명의 효과

본 발명으로 인하여

제2의 양식이라고 하는 오가피를 알코올과 혼성하여 새로운 술을 개발하여 우리국민이 즐기면서 농가의 소득증대도 가능하고 인체에 유익한 성분을 섭취 할수 있는 효과를 예상 할 수있으며, 연구결과에 의하면 오가피는 비타민C가 많으며, 소변여력과,음위,요통등에도 효과가 있다고 전해지고 있다.

따라서 '오가피가 가지는 성능과 효용성[표1]을 알코올이 가지는 성분이 혼성된 알코올 음료라고 할 수 있다.

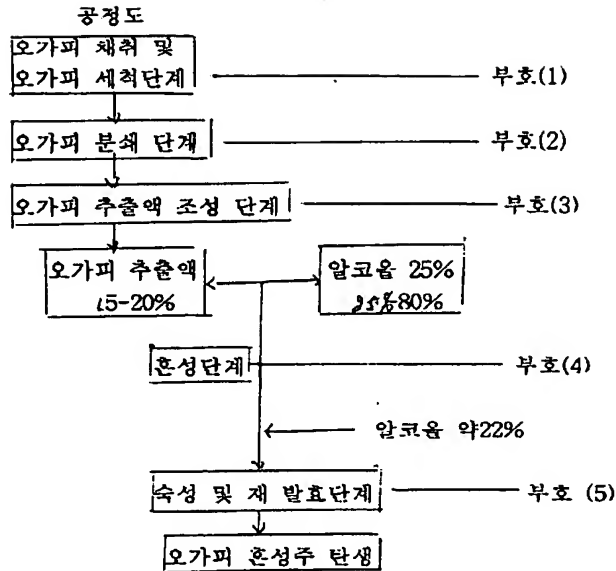
(57) 청구의 범위

청구항 1.

본 발명의 양조방법은 채취한 오가피의 세척단계(1)오가피의 분쇄단계(2)에 의해 오가피 추출액 조성단계(3)와, 오가피 추출액과 알코올의 혼성단계(4)를 거쳐, 저온에서 숙성, 재발효시키는 혼합물질의 숙성단계(5)로 하며, 그 비율은 오가피 추출액 15-20%, 25%의 주정을 약 80-85%의 비율에 의하면 알콜 도수는 약 22%의 혼성주기 되는 양조방법을 특징으로 하는 '오가피 혼성주 양조방법'

도면

도면 1



[표1] 오가피 성분 및 효능표

성분
(1)이소프라시린, (2)시란긴, (3)세시민 글로로젠신 다량함유
(4)비타민 C 함유
효능
(1)생리적 효능
피로회복, 면역부활, 혈당강하, 백혈구 증가, 체력증진 염증소멸
(2)생체적 효능
생체기관의 기능을 활성화하며, 장기복용시 노화방지와 수명연장
허준의 동의보감에 의하면 중풍, 지방간, 당뇨를 억제하고
정력증강의 효과가 있다고 했다.
(3) 기타 효능 : 두통, 다이어트 소변여력, 음위 요통 등에 효과
기록 및 자료 : 유태종의 <식품보감> 허준의 <동의 보감>